

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 15 (sous réserve de modifications)

Du 07 Avril 2024 au 13 Avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte <i>moutarde, sulfites</i>	Carottes rapées <i>moutarde, sulfites</i>	Taboulé	Betteraves rouge <i>moutarde, sulfites, œuf</i>
couscous végétarien <i>gluten</i>	Roti de bœuf froid	Dos de colin <i>poissons</i>	Emincé de bœuf à la provençale <i>Gluten</i>
	Pommes rissolées <i>lait</i>	Brocolis <i>lait</i>	Riz <i>Gluten</i>
Yaourt nature (sucré) bio <i>lait</i>	St Moret bio <i>lait</i>	Yaourt nature (sucré) BIO <i>lait</i>	Tomme noire <i>lait</i>
Eclair chocolat/vanille <i>lait, gluten, œuf</i>	Compote pomme/framboise <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Banane <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Pomme <i>aucun allergène majeur signalé</i>
HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)	Recette "fait maison"	Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issu de l'agriculture locale	Sauvage, traçable, durable : le label MSC ne s'applique qu'aux poissons sauvages ou aux fruits de mer provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables selon le Référentiel MSC.